



挑选新鲜牡丹花瓣



全市多家媒体现场录制菜品制作过程



现场直播

家常牡丹菜 香飘百姓家



蒸拌牡丹菜品展示

“1个盘子，2朵鲜牡丹花，3份料碟，一道‘牡丹三吃’的制作工序就这么多，是不是很简单！”4月13日15时许，齐鲁工匠创新工作室主任李传递一边准备食材，一边向大家介绍“牡丹三吃”的做法。简单烹饪的食材，即有营养又有颜值，而且非常美味，赢得现场众多直播观众的好评和称赞。锅装盘即可。刚炒制作完成的“牡丹富贵鸡”外面裹了一层红润的汤汁，散发出诱人的光泽，轻轻咬上一口，鸡肉鲜嫩软烂，口味鲜醇清香，菜品既有家禽的鲜醇口味，又有牡丹特有的芳香，后味泛甜，很是开胃。现场各位媒体人纷纷表示：“看到学到，把家乡的牡丹花完美融入鲁菜记忆之中，真是收

场众多直播观众的好评和称赞。

据悉,本次“牡丹家常菜”现场制作活动由中国烹饪大师、山东省首席技师、山东省“五一劳动奖章”获得者李传递现场讲解。共邀约了菏泽日报、牡丹晚报、大众日报新媒体等10余家媒体,通过视频直播和现场讲解的方式,向网友介绍具有牡丹花香的

家常菜的做法与技巧。

活动现场,李传递先后制作了“牡丹三吃”、牡丹富贵鸡、蒸拌牡丹、牡丹鸡蛋汤等菜品,其中“牡丹三吃”最为简单,只需要将牡丹花瓣用淡盐水冲洗干净,然后搭配蒜汁、蜂蜜和调制好的辣根即可装盘上桌。“这道菜还可以根据自己的口味调整料碟种类,既简单又经济实惠,吃起来香甜爽口,是招待亲朋好友的家常牡丹菜之一。”李传递说。

牡丹富贵鸡是本次“牡丹家常菜”中的主菜品，也是齐鲁工匠创新工作室李传递新研制的新鲁菜。此菜选用花农散养两年以上的老公鸡，将煸炒好的鸡块加入牡丹花蕊茶清炖，然后再将牡丹花瓣放入锅中炖至入味，再加上葱段、线椒段、味精、香油炒匀出

钢装盘即可。刚炒制作完成的“牡丹富贵鸡”外面裹了一层红润的汤汁，散发出诱人的光泽，轻轻咬上一口，鸡肉鲜嫩软烂，口味鲜醇清香，菜品既有家禽的鲜醇口味，又有牡丹特有的芳香，后味泛甜，很是开胃。现场各位媒体人纷纷表示：“看到学到，把家乡的牡丹花完美融入鲁菜记忆之中，真是收获满满。”

“是不是所有的菜品都可以加入牡丹花元素？”对于直播间内网友的疑问，李传递解答：“像另外两个‘牡丹家常菜’——‘蒸拌牡丹’和‘牡丹鸡蛋汤’，都是在原有蒸芹菜叶和紫菜蛋花汤的基础上，用牡丹花、牡丹花蕊茶、牡丹仔油替代原有的配料制作而成，其他菜品也可以根据菜品属性选择用牡丹元素作为配料制作。”

李传递告诉记者,齐鲁工匠创新工作室成立以来,一直致力于研究餐饮行业与牡丹文化的融合,希望研制出更多的牡丹宴家常菜品,推向百姓家庭,让更多市民品尝到富有牡丹特色的家常菜。

“时代在发展，创新无止境。我们齐鲁工匠创新工作室近年来工作重点就是打造和研究菏泽牡丹宴，使菏泽牡丹宴向产业化、标准化迈进，让菏泽牡丹宴走进千家万户、走出菏泽、走向全国。我和团队成员们将根植菏泽牡丹文化，继续开拓创新，全力助推菏泽文化旅游发展，推动经济进步。”李传悌说。



牡丹富贵鸡配料“全家福”



牡丹富貴鸡



牡丹花蕊茶



牡丹三吟



牡丹鸡蛋汤